

# TACOS ESTILO SONORA

Porciones 3

## Ingredientes

- 3 rebanadas de tocino picado
- 1 diente de ajo finamente picado
- 1/2 taza de cebolla picada en cubos
- 3 piezas de **Aquamar Surimi Sticks** en trozos
- 3 oz. de queso asadero
- 3 oz. de frijoles refritos
- 3 piezas de tortillas de harina



## Ingrediente para la salsa

- 1/2 taza de jitomate picada en cubos
- 1/4 taza de cebolla picada en cubos
- 1/4 taza de cilantro finamente picado
- 1/4 taza de pimiento verde (sin semillas) picada en cubos pequeños
- 1 pieza de limón (utilizar su jugo)
- Sal y Pimienta

## Instrucciones

1. En un sartén freír el tocino, ajo y cebolla.
2. Dejar freír hasta que se dore el tocino, agregar el **Aquamar Surimi Sticks**.
3. Agregar el queso y tapar el sartén para que se derrita el queso.
4. Preparar la salsa mezclando todos los ingredientes en un recipiente.
5. Para servir, calentar las tortillas y untarles los frijoles.
6. Agregar el guisado del sartén.
7. Acompañar con la salsa.

# AQUAMAR

Aquamar, Inc. | 888.481.0302 | [www.aquamarseafood.com](http://www.aquamarseafood.com)